



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVEÇ

1 adet besili Tavuk
3 yemek kaşığı Tereyağı
5 adet Yumurta
1 çay fincanı rendelenmiş Kaşar
Hindistancevizi
Yarım litre Süt
1 su bardağı Un
3 su bardağı Galeta Unu
2 su bardağı Kızartma Yağı
Tuz
Karabiber
Kekik

Tavuğu yıkayıp temizledikten sonra bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip orta hararete pişirin. Soğuyunca etlerini ayırarak ince ince doğrayın. Unu bir kaptaki tereyağıyla hafifçe kavurun. Su yada et suyu ekleyip karıştırın. koyulaştığında içine yumurta sarılarıyla kaşar peyniri rendesini ekleyin. Kırılmış tavuk etlerini bir kaba koyup, bir fiske Hindistan cevizi ve karabiber serpererek karıştırın. Biraz piştikten sonra hafif yağlanmış bir kap içine alın. Karışımın bir ceviz büyüklüğünde parçalar olarak yuvarlayın ve galeta ununa bulayın. Bir kaba kırduğunuz yumurtayı çatalla iyice çırpın. Galeta ununa bulduğunuz tavuk etlerini yumurtaya batırdıktan sonra yeniden galeta ununa bulayıp tavada pembeleşinceye kadar kızartın. Kızarmış patates eşliğinde servis yapın.

[ML® Brüksellahanalı Tavukgöğsü için tıklayın](#)